



LEACOCK'S



LEACOCK'S SAINT JOHN Doce | Rich

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra

VINIFICAÇÃO

O St John Rich da Leacock's passou por uma fermentação na presença das películas, com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 48 horas, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O St John Rich da Leacock's foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.45 Açúcar Residual: 120 g/l Acidez Total: 5.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O St John Rich da Leacock's foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Acompanha bem sobremesas, particularmente frutas secas, bolos, sobremesas de chocolate e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

Medalha de Prata – International Wine Challenge 1997

NOTAS DE PROVA

Cor castanha intensa com reflexos dourados. Bouquet característico de Madeira, com frutos secos e notas de toffee. Doce e macio na boca. Excelente final de boca com madeira e chocolate.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINIFICATION

Leacock's St John Rich underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Leacock's St John Rich was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged for three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.45 Residual Sugar: 120 g/l Total Acidity: 5.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Leacock's St John Rich is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, chocolate puddings and soft cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS

Silver Medal – IWC 1997

TASTING NOTES

Dark chestnut colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira with dried fruits and notes of toffee. Sweet and smooth in the mouth. Excellent finish of oak and notes of chocolate.